AHUMADO · MEDIO

Costillas baby back ahumadas al kamado con cerezo, método 2-1-1

Ahuma el costillar de lomo de principio a fin: dos horas de canto al humo de cerezo, una envuelto y otra con salsa, a 110-120 °C medidos en la rejilla, hasta que se dobla y marca 90-93 °C entre huesos.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	240 min	4	115 °C

Ingredientes

- **2 ud** costillares de lomo (baby back) enteros, sin cortar, de 1-1,3 kg cada uno
- **1 cda** sal fina
- **2 cda** pimentón de la Vera dulce
- **1 cdta** ajo en polvo
- **100 ml** zumo de manzana, para la fase envuelta
- **150 ml** salsa barbacoa
- **2 cda** mostaza amarilla, como aglutinante
- **2 cda** azúcar moreno
- **2 cdta** pimienta negra recién molida
- **1 cdta** cebolla en polvo
- **50 g** mantequilla, en cuatro trozos

Pasos

1 PREPARAR LOS COSTILLARES

La víspera, o al menos 4 horas antes, levanta la membrana del lado del hueso con la punta de un cuchillo y tira en diagonal con papel de cocina. Mezcla sal, azúcar, pimentón, pimienta, ajo y cebolla. Pinta los costillares con muy poca mostaza, reparte el rub sin apelmazarlo y guárdalos tapados en la nevera. Pruébalos en frío de canto en el soporte, sobre la rejilla, y cierra la cúpula: si rozan, asoman del borde o no caben planos juntos, parte cada costillar por la mitad entre dos huesos.

2 CARGAR CARBÓN Y VIRUTAS

Llena el hogar del kamado con carbón de quebracho Jealous Devil apagado. Reparte dos o tres puñados de virutas de cerezo, sin remojar, en dos paquetes de papel de aluminio y hazle cuatro o cinco agujeros a cada uno. Entierra a medias un paquete a un palmo del punto que vas a encender, en el recorrido del fuego, y reserva el otro. Enciende solo un punto en un lado del hogar, con los tiros abiertos, unos 10 minutos. Saca entonces los costillares de la nevera.

3 MONTAR LA INDIRECTA

Apoya el segundo paquete pegado a la brasa encendida y coloca encima los dos deflectores del Kamado Bono Media, juntos para tapar toda la brasa, una bandeja de goteo con un dedo de agua encima y la rejilla. Clava la sonda de ambiente del ThermoPro TP17H en media patata junto al sitio de los costillares y saca los cables juntos por un punto de la junta. Cierra y ve cerrando tiros al acercarte a 110 °C en la rejilla; programa la alarma de rango en 105-125 °C.

4 DOS HORAS DE HUMO

Espera a que el humo blanco del encendido se vuelva casi transparente, de 10 a 20 minutos con la cámara ya estable a 110-120 °C. Coloca los costillares, fuera de la nevera desde el encendido, de canto en el soporte Weber 6605 sobre la rejilla y clava una sonda entre dos huesos en el centro de cada uno. Cierra y no abras durante 2 horas: corrige la temperatura solo con movimientos pequeños del tiro superior.

5 UNA HORA ENVUELTAS

Abre con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo, con guantes. La corteza debe estar fijada y de color caoba. Saca los costillares del soporte, retira el soporte y pon cada uno plano, con la carne hacia abajo, sobre doble hoja de aluminio con 50 ml de zumo y 25 g de mantequilla. Cierra bien los paquetes, devuélvelos planos a la rejilla con las sondas dentro y cocina 1 hora a 110-120 °C.

6 UNA HORA SIN ENVOLVER

Vuelve a hacer burping antes de abrir. Abre los paquetes apartando la cara, porque sale vapor, desecha el líquido y deja los costillares planos sobre la rejilla, con el hueso hacia abajo. Cierra 30-45 minutos a 110-120 °C para que la corteza vuelva a secarse. Después, con burping, pinta una capa fina de salsa barbacoa y cierra otros 15-30 minutos, hasta completar más o menos la hora; más tiempo al calor quema el azúcar y amarga.

7 COMPROBAR EL PUNTO

Levanta cada costillar por el centro con unas pinzas: está listo cuando se dobla unos 30° sin romperse y la superficie se agrieta. Confírmalo con la sonda entre dos huesos, sin apoyar la punta en el hueso: 90-93 °C. Un palillo debe entrar entre huesos con resistencia ligera. Si aún está duro, deja otros 15-30 minutos y vuelve a probar; si se parte al levantarlo, se ha pasado.

8 REPOSAR Y CORTAR

Saca los costillares a una tabla y deja que reposen 10 minutos, sin tapar. Dales la vuelta con el hueso hacia arriba para ver por dónde va cada uno y corta entre huesos con un cuchillo largo, de un solo trazo. Cierra los dos tiros del kamado para apagar el carbón sobrante, que sirve para la próxima vez. Las sobras van a la nevera antes de 2 horas.

Consejos del editor

- Si no encuentras virutas de cerezo, dos tacos de cerezo o de manzano enterrados en el carbón hacen el mismo trabajo y humean más rato; nunca mezcles más de dos maderas en la misma sesión.
- La guía 3-2-1 propone el papel de carnicero como punto de partida en kamado: la corteza sufre menos, a cambio de algo más de tiempo. Aquí va aluminio porque el zumo y la mantequilla piden un paquete estanco; si pruebas papel, prescinde del líquido.
- Ajusta de media hora en media hora: costillas duras piden más fase final; costillas que se deshacen al cortar piden menos fase envuelta. Anota la cámara real, no la de la cúpula.
- No hace falta atemperar: basta la media hora que tarda en estabilizarse el kamado fuera de la nevera, y el USDA FSIS desaconseja dejar la carne más de 2 horas a temperatura ambiente.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Media 51 cm

Cuatro horas a 110-120 °C piden una cámara que retenga calor y humedad con los tiros casi cerrados, y eso lo hace la cerámica gruesa del Kamado Bono Media. Según el fabricante, su rejilla mide 44,5 cm: cabe el soporte de costillas con dos costillares de pie y, en la fase envuelta, los dos paquetes planos, partidos por la mitad si hace falta. Trae de serie dos deflectores laterales que, juntos, tapan toda la brasa para la indirecta, así que no hay que comprar una piedra aparte. Y es un kamado que hoy se puede comprar, de tamaño medio, con cerámica de sobra para dos costillares sin calentar un aparato grande.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

En esta receta el carbón pone el calor y el cerezo el aroma: el quebracho deja un fondo tostado propio, como explica la guía de maderas, pero el combustible lo que tiene que hacer es mantener 110-120 °C cuatro horas. El Jealous Devil es carbón en trozo de quebracho blanco paraguayo, sin aglomerantes, y el fabricante anuncia más de 20 horas de combustión con poco oxígeno y poca ceniza. Los trozos grandes dejan pasar el aire entre ellos, algo que importa en el método Minion, donde la brasa avanza despacio desde un punto encendido a través del carbón apagado. Un hogar lleno sobra para el 2-1-1, y lo que queda al cerrar los tiros sirve para la siguiente cocción.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

---

grillart virutas de cerezo para ahumar, bolsa resellable de 750 g

El cerezo es una madera suave y frutal que acompaña al cerdo sin taparlo, y por eso es la madera de esta receta. Las virutas de cerezo de grillart vienen en una bolsa resellable de 750 g y, según el vendedor, son madera natural sin aditivos. Al ser viruta, arden rápido: en el kamado van envueltas en dos paquetes de aluminio con agujeros, puestos al montar el fuego, uno enterrado en el recorrido de la brasa y otro junto a ella, y no se reponen durante la cocción. Así humean en las primeras horas, cuando el costillar todavía absorbe humo. De una bolsa salen varias sesiones; si no la encuentras, unos tacos de cerezo o de manzano hacen el mismo papel.

mikamado.es/accesorios/grillart-virutas-ahumar-cerezo-750g

Weber Soporte para Costillas (6605)

Dos costillares de lomo tumbados ocupan casi toda la rejilla de un kamado mediano y solo reciben humo por arriba. El soporte de costillas Weber 6605 los pone de canto durante las dos horas de humo: según Weber mide unos 34 × 20 cm y 9 cm de alto y admite hasta cinco costillares. De pie, el humo baña las dos caras y la grasa gotea limpia hacia la bandeja. En la fase envuelta se retira, porque los paquetes de aluminio van planos. Antes de encender, comprueba con los costillares puestos que la cúpula cierra sin rozarlos.

mikamado.es/accesorios/weber-soporte-costillas-6605

ThermoPro TP17H: termómetro de 4 sondas con cable, -10 a 300 °C

En un ahumado de cuatro horas el número que manda es la temperatura a la altura de la rejilla, no la de la cúpula. El ThermoPro TP17H tiene cuatro sondas con cable y, según su ficha, un rango de -10 a 300 °C y precisión de ±1 °C. En esta receta una va clavada en media patata junto a los costillares, porque la ficha no incluye pinza de rejilla, y dos más entre huesos, una por costillar. Su alarma de rango alto y bajo avisa si la cámara se sale de 105-125 °C. No tiene app ni Bluetooth: la pantalla se queda junto al kamado, y los cables salen juntos por un punto de la junta, lejos de la bisagra.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tp17h-4-sondas-cable

Receta completa en: mikamado.es/recetas/costillas-baby-back-ahumadas-cerezo-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.